Domaine Vincent Pinard Sancerre "Chêne Marchand" blanc sec 2013 (75 cl)

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2013
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Chêne Marchand
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Vincent Pinard** en général.

Commentaires sur ce **Sancerre Chêne Marchand 2013 du domaine Pinard :**

Clément Pinard: "*Un des plus grands Terroirs de Bué, ici le calcaire offre un vin très complexe, Chêne Marchand est souvent un vin de garde. Aussi large que long, parfums de craie et d'agrumes."*

Guide Bettane et Desseauve 2016: COUP DE COEUR: 17,5/20. *Expression cristalline et saline du chêne-marchand, avec une allonge subtile et une finale saline précise. Apogée 2015-2022.* **Plus généralement sur les vins du domaine:** *Les 2013 sont certainement parmi les plus accomplis de l'hexagone. Grand spécialiste des rouges pulpeux et soyeux, les Pinard produisent des blancs également de haute volée, où les cuvées parcellaires se taillent la part du lion.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Chêne Marchand couronne la gamme, vin de*

grande dimension, raffiné et infusé de saveurs kaleidoscopiques.

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (Jean-Emmanuel Simond, juin 2014) : *classé au plus haut, dans les "réussites exceptionnelles" du millésime. Franchise aromatique pour cette matière profonde et salivante, à la chair poivrée et nuancée, et à la finale dense et étoffée : grand vin profond, expression de calcaire, d'une grande intégrité de saveurs.*

La Revue du Vin de France (fév. 2015): le **millésime 2012** de cette cuvée est classé **3ème** des **"75 cuvées de Loire qui transcendent le sauvignon"** avec 18/20: "*Cette parcelle calcaire, exposée au sud et à l'est, offre une matière profonde, son fruit mûr compose un ensemble sincère et harmonieux, entre mâturité et fraîcheur. Elevage en filigrane et intensité pour le 2012* ***comme le plus aérien 2013."***

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:
100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 40 ans d'âge moyen.
lieu-dit: Vieille Vigne du Chêne Marchand, sélection parcellaire sur le village de Bué.
Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne
Démarche biologique: pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.
Rendements: 45 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert)
Vendanges manuelles avec premier tri des raisins. Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.

Pressurage pneumatique

Elevage: 4 futs de chêne dont 2 neufs, et cuve inox.

Description brève du produit :

17,5/20 Bettane Desseauve (et coup de coeur). Cette sélection parcellaire est une des cuvées phares du domaine Pinard... et de Sancerre en général ! 18/20 RVF.